
EUROMAST BRASSERIE

DUURZAAM OP GROTE HOOGTE

De Euromast is in het trotse bezit van een Golden Green Key Certificaat, het hoogste niveau in de categorie dagrecreatie.

Wij vinden het belangrijk dat vele generaties van de Euromast en haar uitzicht kunnen blijven genieten. De richtlijnen van Green Key zijn een instrument waarmee wij een hoogst haalbaar duurzaamheidsbeleid hebben opgesteld. Dit beleid is er op gericht zorgvuldig om te gaan met mens en milieu. Zo wordt er onder meer gebruik gemaakt van groene energie, is er een afvalbeleid opgesteld en beheert Biolab Research & Solutions de waterkwaliteit.

Ook toont de Euromast haar lokale betrokkenheid door samenwerkingen aan te gaan met maatschappelijke projecten in de vorm van opleidingsmogelijkheden voor jongeren en het leveren van een bijdrage aan goede doelen.

Daarnaast worden er in de brasserie diverse gerechten geserveerd waar o.a. gebruik wordt gemaakt van eerlijke, duurzame, biologische en streekproducten. De Euromast is al meer dan een halve eeuw dé ultieme beleving op grote hoogte. Je kunt hier niet alleen eten en drinken, maar ook vergaderen en feesten, slapen en ontwakken, ontdekken en beleven. Dit hopen wij nog lang voort te mogen zetten!

ALLERGIEËN/ DIEETWENSEN?

Geen probleem! Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart. Hierin staan alle voorkomende allergenen per gerecht.

Eet je liever veganistisch?
Om je op weg te helpen hebben wij een aantal gerechten op de kaart staan die aangepast kunnen worden. Deze gerechten zijn te herkennen aan het vinkje. ♡



EUROMAST

LUNCHGERECHTEN

BROODJES VAN DE CHEF (TOT 17.00 UUR)

Keuze uit Ciabatta, Waldkorn bol, Speltbroodje, Maïsbol

Uitsmijter Euromast 9.75

Dubbeldonker of wit landbrood • keuze: kaas-ham-spek-rosbief (keuze 2 belegsoorten)

Lamsham 10.50

Ei • groene asperge • dragon mayonaise • land cress

Caprese 8.25

Mozzarella • tomaat • basilicum mayonaise • rucola

Gandaham 8.75

Geroosterde paprika • zongedroogde tomaat • rucola

Carpaccio 9.25

Rucola • truffelmayonaise • oud Rotterdamsche kaas • balsamico ui • pittenmix

Oosterse gravad lax 7.75

Gemarineerde rauwe zalm • rode peper • rode ui • zoetzure komkommer • radijs • sesam • koriander

Broodje van de dag 7.75

Vraag een medewerker naar de invulling

Euromast tosti XL 9.25

Focaccia • ham • kaas • huisgemaakte curry-salsa • tomaat • bosui • augurk

Clubsandwich 9.75

Donker landbrood • eierspread • bacon • tomaat • gerookte kip • romeinse sla

PANORAMA GERECHTEN

Tortilla 9.00

Ei • ui • aardappel • courgette • paprika salsa

Huisgemaakte Fish & Chips 15.00

Azijn • citroen • remoulade saus

Kroketten van rundvlees 10.00

Friet of brood • mosterd

Bruschetta 5.75

Tomaat • olijfolie • knoflook • basilicum • pecorino

Pasta van de dag 11.50

Vraag een medewerker naar de invulling

UIT DE HAND (INCLUSIEF FRIET)

Burger Euromast 16.00

Runderburger • relish van tomaat, bosui, augurk • cheddar • spek • jalapeno

Open steak sandwich 11.75

Rode uien marmelade

SOEPEN

Indiase currysoep 7.75

Paksoi • bosui • taugé

Velouté 7.75

Prei • spek krokant • truffelolie

Bisque van garnalen en strandkrab 10.50

Coquille • crème fraîche

MAALTIJDSALADES

Noedelsalade 12.75

Kip • mango • zoetzure komkommer • rode ui

Quinoa 12.75

Sinaasappelpartjes • feta • pistache • munt • sinaasappelvinaigrette • rucola

Poke bowl Euromast 12.75

Rauwe tonijn • gemarineerde zalm • avocado • tuinerwten • wortel • peultjes • rode ui • mango

* Wij hebben een speciale kaart voor kinderen!
Vraag onze bediening naar de kinderkaart.

VOORGERECHTEN

Gerookte eendenborst	13.50
Witlof salade • eendenlever parfait • port dressing	
Gekarameliseerde geitenkaas	8.00
Zoete aardappel crème • pijnboompitten • portstroop	
Carpaccio van rund	11.75
Pittenmix • rucola • truffelmayonaise • oude Rotterdamsche kaas • balsamico ui	
Gebakken paddenstoelensalade	10.50
Pecorino • chorizo	
Zalmtartaar	12.25
Sesam mayo • kerrie yoghurt ijs • furikake	
Terrine van runderwang	9.75
Rookvlees • runderwang • augurk • pompoen	
Rilette van makreel	8.75
Paprika • zwarte peper crostini • radijs • tomaat • postelein	
Gekonfijte groene asperge 🍷	9.25
Krokant gebakken brie • groene appelgel • notenkruim • waterkers • sinaasappeldressing	

SOEPEN

Indiase currysoep	7.75
Paksoi • bos ui • taugé	
Velouté 🍷	7.75
Prei • spek krokant • truffelolie	
Bisque van garnalen en strand crab	10.50
Coquille • crème fraîche	

HOOFGERECHTEN

Melanzane	17.00
Geitenkaas crème brulee • bietencrème • pittenmix • macaron met komijn • rode wijn stroop	
Gegrilde tonijn	24.50
Tomaten salsa • rucola stampot	
Gegrilde parelhoender suprême	24.50
Aspergetips • kruiden risotto • bearnaisesaus	
Bloemkool quiche	15.25
Feta • rucola pesto • tomaat • crostini	
Gebakken roodbaars	26.50
Kokkels • couscous • rode peper • citroen velouté saus	
Tagliatelle	15.75
Blauwe kaas saus • walnoten • mini mozzarella • cherry tomaten • asperges	
Gebakken varkenshaasmedaillon	24.50
Spek omwikkeld • wortel crème • bosui • gegrilde venkel • sjalotten rode wijnsaus	
Gebakken scholfilet	22.50
Wortel crème • parelgort • spinazie • witte wijn mosterdsaus	
Gebakken buikspek	18.50
Geroosterde perzik • zoetzuur van wortel • paprika schuim • crackling	
Gegrilde kalfsentrecôte	29.50
Mosterd • karamel • peulen • knoflooksaus • aardappel stro	

TOP OF THE MORNING

**ELKE ZATERDAG- EN ZONDAGOGHTEND VAN
10.00 TOT 12.00 UUR KAN JE GENIETEN VAN
EEN HEERLIJKE BRUNCH OP 100M HOOGTE**

Onze brunch bestaat uit een uitgebreid buffet inclusief koffie, thee en jus d'orange. Prijs volwassenen € 22,50 p.p. en kinderen € 17,50 p.p. inclusief entree.

HIGHEST TEA OF ROTTERDAM

**ELKE DAG VAN DE WEEK TE BESTELLEN
TOT 16.00 UUR**

Onze high tea bestaat uit onbeperkt thee en een etagère vol zoete en hartige verleidingen. Prijs € 19.75 p.p.

COCKTAILS OP HOOG NIVEAU

Geniet van onze heerlijke cocktails met uitzicht op de duizenden lichtjes van Rotterdam. Vraag de bediening naar de cocktailkaart.

ICOON IN DE STAD ROTTERDAM

HET ONTSTAAN VAN DE EUROMAST

De Euromast is gebouwd in 1960 ter gelegenheid van de Floriade, door architect H.A. Maaskant en aannemer J.P. van Eesteren. De van gewapend beton gemaakte toren heeft een diameter van 9 meter (binnen) en een wanddikte van 30 centimeter. De fundering bestaat uit 131 betonpalen. Hierop rust een blok gewapend beton van 1.900.000 kilo, als tegenwicht voor de bovengrondse constructie. In slechts 5 dagen schokte het 240.000 kilo wegende kraaiennest naar boven.

DE NAAM EUROMAST

'Euro' omdat Rotterdam in het hart van het Euromarktgebied ligt en 'mast', omdat niet alleen Nederlanders het woord kennen maar ook Engelsen, Duitsers, Zweden, Noren en Denen.

DE HOOGSTE UITKIJKTOREN VAN NEDERLAND

In de jaren zestig was de Euromast 112 meter hoog. Genoeg om boven de skyline van de Maasstad uit te torenen. Maar de trots van Rotterdam werd links en rechts ingehaald door andere gebouwen.

In 1970 sloeg de Euromast terug. Met de plaatsing van de Euroscop, is de Euromast met 185 meter tot op de dag van vandaag de hoogste uitkijktoren van Nederland!

WARME DRANKEN

Koffie • espresso	2.50
Dubbele espresso	3.50
Cappuccino	2.75
Koffie verkeerd	2.75
Thee	2.50
Diverse smaken	
Verse muntthee	3.55
Speciaal koffie	6.90
Dutch coffee • Irish coffee • French coffee • Spanish coffee • Italian coffee	
Warme chocomel	2.60
Koffie • Thee Euromast	5.75
Wij serveren een kop koffie of thee naar keuze met een selectie aan lekkernijen	

TAART

Appeltaart	4.50
Chocolade fudge cake ✓	4.75
Pistache limoen cheesecake	4.60
Shortcake abrikoos en sinaasappel ✓	4.70
Shortcake met zwarte bessen ✓	4.75
Seizoenstaart	4.55
Bosbessenmuffin	3.50
Chocolademuffin	3.50
Slagroom	1.00

KOUDE DRANKEN

FRIS

Coca-cola	2.75
Regular • Light • Zero	
7 up	2.75
Sisi	2.75
Cassis	2.75
Bitter lemon	2.75
Tonic	2.75
Lipton Ice Tea	2.75
Sparkling • Green	
Ginger Ale	2.75
Verse Jus d'Orange	3.25
Appelaere	3.00
Appelsap • Perensap	
Tomatensap	3.00
Mineraalwater Rood • Blauw	2.75
Mineraalwater 0,75 ltr. Rood • Blauw	5.75

ZUIVEL

Melk	2.50
Chocomel	2.75
Fristi	2.75

WIJNEN

MOUSSEREND

Palau	6.00
Cava Brut	
Castellane	9.50
Champagne Brut	

ROSÉ

Marcel Martin	4.25
Syrah	

ZOET

Kloster Niersteiner Gutes Domtal	3.75
Muller Thurgau • Silvaner • Kerner	

WIT

Marcel Martin	4.25
Sauvignon Blanc	

Biotiful	4.75
Verdejo	

Begude Bel Ange	5.75
Chardonnay	

ROOD

Marcel Martin	4.25
Merlot	

Silenzi Infinity	5.50
Primitivo	

Covila Rioja Crianza	6.00
Tempranillo	

Onze uitgebreide wijnkaart is achterin te vinden!

BIEREN

TAP

Heineken fluitje 22 cl	2.50
Heineken vaas 25 cl	2.85
Heineken vaas 35 cl	3.50
Affligem Blond	4.45

FLES

De Koninck	3.60
Hoegaarden Wit	3.60
Heineken 0.0%	2.60
Seizoensbier	vanaf 3.00
Affligem	vanaf 4.00
Dubbel • tripel	

BORRELGARNITUUR

Groentechips 	6.25
Groentechips • gemarineerde olijven • mozzarella tomaten spiesje	
Oude Rotterdammer	6.25
Notenbrood • augurk • grove mosterd	
Bitterballen van rundvlees	6.25
Mosterd	
Huisgemaakte kipnuggets	7.25
BBQ mayonaise	
Mini loempia's	7.25
Vegetarische groente loempia's • zoete chilisaus	
Huisgemaakte calamari	7.25
Sinaasappel chilisaus	
Bittergarnituur	13.75
Bitterballen • mini frikandellen • bamihapjes • mini kaassoufflés • kipnuggets • garnalenkroketjes	

ALCOHOLISCH

APERITIEVEN

Port	3.50
Tawny • Ruby	
Sherry	3.50
Medium • Dry	
Martini	3.50
Bianco • Rosso • Extra Dry	

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jenever	2.75
Vieux	2.75
Loopuyt Dry Gin	7.00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi • Gin	4.90
Vodka • Amaretto	
Baileys • Tia Maria	
Licor 43 • Grand Marnier	
Frangelico • Cointreau	

DIGESTIEVEN

Remy Martin VSOP	6.00
Courvoisier VS	6.00
Calvados	6.00

WHISKY

Johnnie Walker	vanaf 5.00
Red label • Black label	
Jack Daniels	5.00
Glenfiddich 12 yrs	7.50

* Benieuwd naar onze cocktails?

Vraag de bediening naar onze speciale cocktailkaart.

WIJNEN

	glas • fles		glas • fles
MOUSSERENDE WIJNEN		KRUIDIGE & AROMATISCHE WITTE WIJNEN	
Palau	6.00 • 32.00	Biotiful	4.75 • 23.50
Penedes, Spanje		Manzanares, Spanje	
Cava brut • Macabeo • Parellada		Verdejo	
Castellane	9.50 • 55.00	Bergsig	31.00
Champagne, Frankrijk		Breede River Valley, Zuid-Afrika	
Champagne Brut • Chardonnay • Pinot noir • Pinot meunier		Gewürztraminer	
ROSÉ WIJN		Feudo Arancio	27.50
Marcel Martin	4.25 • 21.50	Sicilië, Italië	
Pays d'Oc, Frankrijk		Grillo	
Syrah		False Bay	24.00
ZOETE WIJN		Waterkloof, Zuid-Afrika	
Kloster Niersteiner Gutes Domtal	3.75 • 19.50	Chenin blanc	
Rheinhessen, Duitsland		KRACHTIGE, KLASSIEKE EN / OF HOUTGELAGERDE WITTE WIJNEN	
Muller Thurgau • Silvaner • Kerner		Begude Bel Ange	5.75 • 31.00
LICHTE FRISSE & FRUITIGE WITTE WIJNEN		Limoux, Frankrijk	
Marcel Martin	4.25 • 21.50	Chardonnay	
Languedoc, Frankrijk		Mezzacorona PG	31.00
Sauvignon Blanc		Trentino, Italië	
Acorex Clos de Corton	25.00	Pinot Grigio Riserva	
Cahul, Moldavië		Vina Tabali grand reserva	34.50
Cabernet Blanc		Limari Valley, Chili	
Diwald	31.00	Viognier	
Wagram, Oostenrijk		Dumanet reserva	34.00
Grüner Veltliner		Languedoc, Frankrijk	
Domaine Felines	28.50	Chardonnay Barrique	
Languedoc, Frankrijk			
Picpoul de Pinet			

WIJNEN

glas • fles

SOEPELE, RONDE & FRUITIGE RODE WIJNEN

Marcel Martin 4.25 • 21.50
Pays d'Oc, Frankrijk
Merlot

Cave Saint-Antoine 29.50
Oost Corsica, Frankrijk
Pinot Noir (wooded)

Teta de Vaca 31.00
Catalayud, Spanje
Garnacha • Teta de Vaca

Bolla Bardolino Classico 35.50
Veneto, Italië
Corvina • Molinara

VOLLE, KRUIDIGE EN AROMATISCHE RODE WIJNEN

Silenzi Infinity 5.50 • 27.50
Puglia, Italië
Primitivo

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso 39.50
Veneto, Italië
Corvina • Rondinella

Kopke Douro Tinto 35.00
Douro, Portugal
Tinta Roriz • Tinta Barroca • Touriga Franca

Chimango 29.50
Mendoza, Argentinië
Malbec

glas • fles

KRACHTIGE, KLASSIEKE EN / OF HOUTGELAGERDE RODE WIJNEN

Covila Rioja Crianza 6.00 • 32.50
Rioja, Spanje
Tempranillo

Nius 39.00
San Antonio, Chili
Syrah

Niel Jourbert Rondenberg 32.50
Paarl Valley, Zuid-Afrika
Cabernet Sauvignon

Château de Macard Supérieur 34.50
Bordeaux, Frankrijk
Cabernet Sauvignon • Merlot • Cabernet Franc

DESSERTWIJNEN

Martin Verastegui 4.75
Jerez, Spanje
Pedro Ximenez

Chateau Lavignac Sauternes 6.25
Bordeaux, Frankrijk
Semillion • Mascadlle • Sauvignon blanc

Menade 6.00
Rueda, Spanje
Sauvignon Dulce

VOOR DE FIJN- PROEVEERS

Misty Cove Waitaria Organic Barrel 51.50
Lichte, frisse & fruitige witte wijn
Marlborough, Nieuw-Zeeland
Sauvignon blanc • Pinot gris • Chardonnay

Château Barouillet Blanc Sec 49.50
Kruidige & aromatische witte wijn
Bergerac, Frankrijk
Sauvignon blanc • Semillon • Chenin blanc •
Sauvignon gris

Carl Erhard Roseneck 57.50
Krachtige & klassieke witte wijn
Rijn, Duitsland
Riesling

Campagne de Gaure rouge 51.50
Soepele, Ronde & Fruitige Rode wijn
Roussillon, Frankrijk
Carignan • Syrah • Grenache

**Sopra Sasso Amarone della
Valpolicella** 57.00
Volle, kruidige en aromatische rode wijn
Veneto, Italië
Corvina • Corvinone • Molinara • Rondinella

Château Musare 56.00
Krachtige, klassieke en
houtgelagerde rode wijn
Bekaa Valley, Libanon
Cabernet Sauvignon • Carignan • Cinsault

WINE IN THE SKY

ELKE DAG VAN DE WEEK TE BESTELLEN
TUSSEN 15.00 EN 17.30 UUR

Geniet letterlijk en figuurlijk van deze high wine, die bestaat uit een etagère met luxe hartige hapjes inclusief een glas bubbels en twee glazen wijn naar keuze. Ontdek hoe de smaak van de wijnen en de gerechten elkaar aanvullen en versterken! Prijs € 23,50 p.p.

ONBEPERKT DE TOP BEREIKEN?

**MET ONZE ZOGEHETEN MASTKAART KUN JE
DE EUROMAST BEZOEKEN ZO VAAK ALS JIJ
MAAR WILT**

Daarnaast geniet je van vele extra voordelen, speciaal voor jou als Mastkaarthouder. Wij organiseren per jaar diverse evenementen speciaal voor Mastkaarthouders. Zo proef jij bijvoorbeeld als allereerste de gerechten van onze nieuwe kaart! Interesse? Vraag het onze medewerkers!

DESSERTS

Sinaasappel yoghurtcake 7.75
Schuim van avocado en witte chocolade • citroen gel • amandel tuile • sorbetijs van munt en komkommer

Boeren hangop 7.75
Aardbeien consommé • gemarineerde rabarber

Sabayon van Likeur 43 7.75
Sinaasappel sorbet • gekonfijte mandarijn • sinaasappel schuim • specerijen krokant

Tarte tatin van ananas 7.75
Chocolade crumble • kokoschuim • passievrucht-ijs

Lemon curd cheesecake 7.75
Cheesecake • havermout crumble • sorbet van chocolade

Internationale kaasplank 13.00
5 soorten kaas • dadel • noten rozijn brood

Los bolletje ijs 1.50
Smaak naar keuze

SURPRISE DINER

**LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CULINAIRE KUNSTEN
VAN DE CHEF EN KIES VOOR HET SURPRISE MENU**

3 gangen 37.50
4 gangen (soep) 41.00
4 gangen (tussengerecht) 45.50
5 gangen 49.50

**OM HET MENU COMPLEET TE MAKEN SERVEREN WIJ
GRAAG EEN BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT**

2 glazen 11.50
3 glazen 17.50
4 glazen 20.50

**WIJ BIEDEN OOK EEN KLEINERE PROEVERIJ
WIJNEN, NAMELIJK; HET BOB ARRANGEMENT**

2 glazen 7.00
3 glazen 11.50
4 glazen 15.00

DESSERTWIJNEN

Martin Verastegui 4.75
Jerez, Spanje
Pedro Ximenez

Chateau Lavignac Sauternes 5.25
Bordeaux, Frankrijk
Semillion, Mascadille

Menade 6.00
Rueda, Spanje
Sauvignon Dulce

DIGESTIEVEN

Remy Martin VSOP 6.00
Courvoisier VS 6.00
Calvados 6.00

Amaretto • Baileys 4.90
Tia Maria • Licor 43
Grand Marnier • Frangelico
Cointreau

Johnnie Walker vanaf 5.00
Red Label • Black Label
Jack Daniels 5.00
Glenfiddich 12 yrs 7.50

KOFFIE SPECIAAL

Koffie • Thee Euromast 5.75
Wij serveren een kop koffie of thee
naar keuze met een selectie aan lekkernijen

Dutch Coffee 6.90
Laat je verrassen door deze heerlijke
Hollandse koffie met Ketel 1 Matuur